Manual de Instruções

Char Broileir à Gás

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos ***ELVI***.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

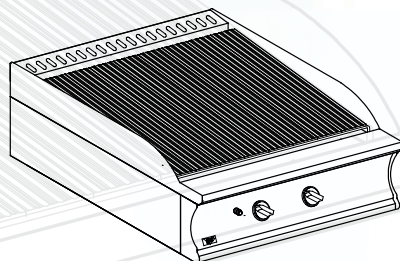
Boa leitura!

Índice

Char Broiler a Gás ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

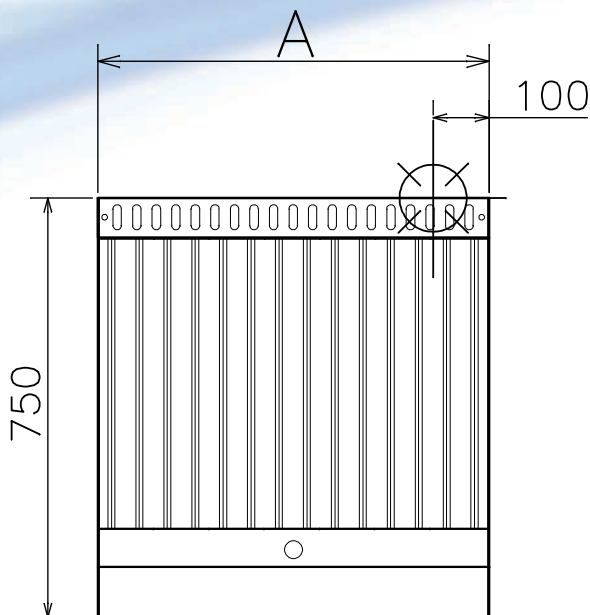
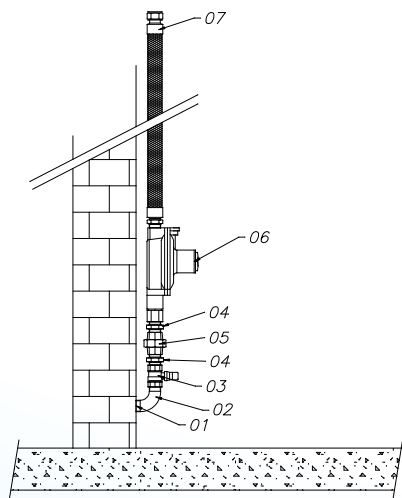
1.1 Características Construtivas

Modelo: Linha Callejo – Com gabinete ou de sobrepor
Material: Aço Inoxidável
Acabamento: Polido Fosco
Consumo GLP: 1,2 kg/h a 2,7 kg/h
Consumo GN: 1,5 m³/h a 3,2 m³/h

1.2 Descrição

CHAR BROILER A GÁS ELVI possui placas em ferro fundido com ranhuras que melhoram a aparência dos grelhados, sejam eles, carnes, aves ou sanduíches. Suas grelhas têm a opção de inclinação a 5°, o que facilita a limpeza.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

• Gabinete inferior sem prateleiras, com portas de abrir confeccionado em aço inoxidável.
• Sua solda em atmosfera de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos.
• Grelhas confeccionadas em ferro fundido, queimadores multiperfurados e defletor em aço para distribuição do calor.
• Registro semi-industrial para controle da chama em mínimo e máximo.
• Botões de comando em baquelite e piloto para acendimento dos queimadores.
• Calha lateral com gaveta inox para coleta de gordura e resíduos.
• Pés e contraventamento em aço inoxidável. Sapatas niveladoras em polipropileno na cor preta.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO

03. MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA INSTALAÇÃO

* Estes materiais não acompanham o produto, podendo ser adquiridos pela assistência técnica.
* O dimensionamento na rede deverá ser feito pela companhia de gás.
Sistema de Gás (GLP).

Item	Descrição
01	Ponto de gás na parede
02	Curva macho galvanizada diâmetro nominal ¾”
03	Registro de esfera diâmetro nominal ¾”
04	Niple duplo galvanizado diâmetro nominal ¾”
05	União com assento cônico de bronze/ferro ¾”
06	Regulador para gás estágio único ¾”
07	Tubo flexível por trama externa em aço inox com macho e fêmea (diâmetro: ¾” / comprimento: 1 metro)

04. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

A) Determinar o local da instalação conforme layout.

B) Seguir corretamente a planta de pontos.

ATENÇÃO:

Na entrada de gás: verificar sempre se há algum tipo de vazamento, se há gás suficiente nos bujões para atingir a pressão necessária de queima.
Pressão do gás: caso a pressão seja superior à recomendada, deverá ser usada uma válvula reguladora, para evitar danos ao equipamento e perda da garantia.
Abastecimento de gás: no caso de troca de bujões, desligue sempre todos os registros e, antes de reacendê-los, verifique se não há vazamentos.

05. MODO DE USO

* ESTE EQUIPAMENTO DEVERÁ SER LIGADO MANUALMENTE.

A) Abrir primeiramente o registro do piloto.
B) Acender o piloto por meio manual, aproximando o isqueiro do tubo engole fogo.
C) Verificar se o piloto está aceso.
D) Abrir o registro dos queimadores e verificar se os mesmos estão acesos.
E) Fechar o registro do piloto.
F) Aguardar aproximadamente 5 minutos.
G) Iniciar a utilização.
H) Após o uso, fechar o registro de gás.

06. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

A) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado e frio.
B) Nunca deixar nenhum tipo de utensílio, panelas, bem como panos em cima do equipamento.

07. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

A) Manter as grelhas e a gaveta coletora de gordura sempre limpas. O excesso de gordura na grelha ocasiona mau funcionamento do equipamento, podendo com o tempo provocar incêndio.
B) Se criar uma película de gordura sobre as grelhas, as mesmas deverão ser escovadas com escova de aço.

08. LIMPEZA

A) A limpeza do equipamento só poderá ser iniciada após 40 minutos do término da operação.
B) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
F) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar contaminação.
G) Não jogar água diretamente nos queimadores, pois isto prejudicará a queima.
H) Deixar a gaveta coletora de gordura de molho no detergente antes de esfregá-la.

09. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O queimador não acende?

Causa	*Soluções*
Registro Fechado	Abrir registro
Falta de gás	Verificar se o registro geral está aberto ou se existe gás na rede

8.2 A chama está amarela?

Causa	*Soluções*
Registro de ar fechado	Abrir o registro de ar
Muito gás	Contatar a assistência técnica

8.3 A chama está fraca?

Causa	*Soluções*
Pouco gás	Verificar a pressão do gás
Pouco gás	Verificar a abertura do injetor

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999

Elvi Cozinhas Industriais LTDA
R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150
[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br